

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 11. Bromberg, den 18. März 1934.

Narzissen - Osterblumen.

Der Wert der Narzissen für die Gartenausschmückung wird im allgemeinen unterschätzt. Das ist zum Teil wohl darauf zurückzuführen, daß sie ihre volle Schönheit erst erlangen, wenn sie mehrere Jahre ungestört am Platze bleiben. Zum Schmuck der Gehölzränder, in den Staudenanlagen und Steingärten und zum Einstreuen in den Rasen eignen sich Narzissen ganz vortrefflich. Für Beete müssen die Zwiebeln entsprechend enger gepflanzt werden. Sonnige Lagen sind am besten, doch kommen namentlich die Dichter-Narzissen (Narcissus poeticus) und von den Trompeten-Narzissen die Sorten von Narcissus incomparabilis sehr gut im Halbschatten fort. Bei diesen ist ein leichter Winterschutz angebracht, wozu man trockenen Torfmull und Reisig verwendet. Im Freien sind die Narzissen je nach Größe der Zwiebeln etwa 10 bis 20 Zentimeter, die Trompeten-Narzissen sogar 15 bis 25 Zentimeter tief zu pflanzen und einige Jahre unberührt zu lassen. Ein Umsetzen ist nur dann vorzunehmen, wenn die Pflanzen zu dicht stehen, um noch die nötige Nahrung zu finden. Man nimmt dann die junge Brut und bringt die Zwiebeln baldigst, ehe sie trocken werden, wieder in gut bearbeiteten Boden, der mit verrottetem, niemals frischem Dung gemischt wurde. Sind die Schmuckbeete von Narzissen abgeblüht, so kann man Sommerblumen aussäen oder pflanzen, sofern die Zwiebeln mindestens 15 Zentimeter tief gelegt wurden. Gerne werden Narzissen zu Beeteinfassungen benutzt. In diesem Falle wählt man die niedrig bleibenden Dichter-Narzissen. Die beste Pflanzzeit sind die Monate September-Oktober.

Zum Treiben von Narzissen eignen sich alle Sorten. Es geschieht in derselben Weise wie bei den Hyazinthen, nur soll man die Töpfe so lange in der Erde oder in einem dunklen Raum belassen, bis der Trieb etwa 10 bis 15 Zentimeter Länge erreicht hat. Beim Treiben vertragen die Narzissen nicht so hohe Wärme wie die Hyazinthen und Tulpen. Man beginne nicht vor Mitte Januar. Nur „Poeticus ornatus" und die Van-Sion-Sorten sind etwas früher treibbar; sie werden aber um so schöner, je langsamer man sie treibt. Es empfiehlt sich, von den Sorten mit großen Zwiebeln drei bis fünf Stück in einen Topf zu legen, — von kleinen Zwiebeln einige mehr. Nach dem Bepflanzen sind die Töpfe einige Wochen einzugraben oder in einen Keller zu stellen und zu bedecken, genau wie bei den Hyazinthen, bis sich die Zwiebeln bewurzeln. Dann werden die Töpfe herausgenommen und im Gewächshaus oder im Zimmer möglichst hell aufgestellt, aber nicht vor Mitte bis Ende Januar. Nur ganz frühe Sorten können schon im Dezember in das mäßig geheizte Zimmer gebracht werden.

Im Handel werden meist die einfach blühenden Sorten, so insbesondere die reingelbe „Golden Spur" und „Victoria", bei der nur die trompetenförmige Nebenkrone dottergelb, die eigentliche seitwärts gespreizte Hauptkrone dagegen rahmweiß ist, angeboten. Die Zahl der Arten und Sorten ist sehr groß, so daß jeder Geschmack seine Befriedigung finden kann.



Als Schnittblumen zum Osterfeste spielen die Narzissen eine bedeutende Rolle und sind unentbehrlich. Die Namen „Osterglocke", „Ostergruß" u. a. versinnbildlichen den Wert der Narzissen als „Osterblumen". Gartenbauinspektor **K.**

Landwirtschaftliches.

Drahtwurmschäden.

Man erkennt Drahtwurmschäden daran, daß die Getreidekeimlinge vergilben und zwar mit dem äußeren Blatt beginnend. Ist die Pflanze stark beschädigt und welkt das Herzblatt, dann läßt sie sich leicht ganz herausziehen. Die Drahtwürmer sind überaus gefräßig und vernichten Pflanze um Pflanze, so manchmal offenbar die Drillreihen entlangziehend. Der Drahtwurm ist die Larve, des **Schnellkäfers**, der in Deutschland in einer großen Zahl von Arten vorkommt. Die Mehrzahl der Schnellkäfer bevorzugt für die Eiablage mit Gras bestandene Flächen, woraus sich erklärt, daß auf umbrochenen Wiesen oder Weiden stehende Saaten besonders stark unter Drahtwurmbefall zu leiden haben.

Die **Bekämpfungsmöglichkeiten** sind durchweg nicht durchschlagend, führen aber doch zum Erfolg, wenn sie lange und sorgfältig angewendet werden. Das Abfangen der Drahtwürmer mit Ködern (Kartoffelschalen und Möhren) kommt natürlich nur im Gemüsegarten in Frage. Die Köder werden in einem Abstand von 1½ Metern einige Zentimeter tief in die Erde gesteckt und nach einigen Tagen mit den angesammelten Drahtwürmern wieder aufgenommen. Bei wiederholter Anwendung kann man ein Stück Land auf diese Weise praktisch drahtwurmfrei bekommen. Wichtige Vertilger der Drahtwürmer sind der Maulwurf und die Vögel, besonders Stare, Kibitze, Bachstelzen, Krähen und Hühner.

Viehzucht.

Kastration der Ferkel.

Die Katstration der Eberferkel kann im Alter von 2—8 Wochen erfolgen. Es ist aber anzuraten, diese Operation lieber einige Tage später als zu früh auszuführen, weil schwache Tiere nach der Kastration leicht eingehen. Bei schwächeren Ferkeln darf die Kastration keinesfalls vor der vierten Alterswoche erfolgen. Eine überhastete Vornahme dieser Operation bringt, wie gesagt, merkliche Verluste.

Geflügelzucht.

Die Entwicklung des Kükens im Ei.

Die Zeit der Entwicklung richtet sich nach den verschiedenen Arten des Geflügels. So brauchen Gänse dazu mehr Zeit als Enten, Vollhühner mehr Zeit als Zwerghühner. Die für jede Art benötigte Zeit verschiebt sich nur ganz unwesentlich durch die Witterung, sowie durch zu große oder zu geringe Wärme — wir denken hier an den Brutapparat —, mit der gebrütet wird. Ist die Bruttemperatur, z. B. bei Zwangsbruten mit Putern, zu gering, so daß die Küchlein erst am 22. oder am 23. Tage schlüpfen, anstatt am 20. oder 21., so werden nicht wenige der Küken Verkrüppelungen aufweisen. Wird aber im Apparat mit zu hoher Wärme gebrütet, so kommen die Küchlein dadurch nicht etwa früher aus, sondern sie sterben sehr schnell ab.

An der Hand unserer 5 Abbildungen nun kurz einige Ergänzungen! Vorausgeschickt sei, daß bereits 12 Stunden nach Beginn der Brut die Keimnarbe länglicher ist. Leben steckt in ihr also schon einige Stunden zuvor. Dazu ersehen wir aus Abbildung 1, wie bereits nach 1½ Tagen des Brütens sich die ersten Anzeichen von Blut bemerkbar machen. Bei Abbildung 2, am 5. Bruttage, beobachten wir, wie der Keim sich gekrümmt hat, so daß der Kopf und das Schwanzende fast zusammenstoßen. Bei näherer Untersuchung würde ohne Mühe festgestellt werden können, daß sich das Herz schon deutlich heraushebt. Beim Hühnerembryo am 8. Bruttage — Abbildung 3 — zeigt sich, daß der Kopf fast so groß ist wie der Leib. In den darauffolgenden Tagen aber tritt die Entwicklung des Kopfes zu der des sonstigen Körpers wieder zurück. Einschieben will ich hier, daß am 12. und 18. Tage schon verschiedene Stellen des Körpers die ersten Anzeichen von flaumartigen Federn aufweisen.



Entwicklung des Kückens im Ei

Am 14. Bruttage — Abbildung 4 — ist der Embryo bereits 6 oder 7 Zentimeter lang. Über den Schnabel und über die Zehen ziehen sich hornartige Blättchen. Wird, gewollt oder meist wohl ungewollt, das Ei so verletzt, daß der Embryo ganz frei daliegt, so sieht man, wie er nach Luft schnappt und dabei den Schnabel auftut und wieder schließt.

Vor dem Ausschlüpfen — am 20. oder 21. Tage —, Abbildung 5, wird der Dotter ganz in die Bauchhöhle hineingenommen. Aller verfügbare Platz wird dadurch aufgebraucht. Der Embryo atmet nun regelrecht, und wir hören ihn piepen durch die Eischale hindurch, ja unter der Glucke hervor. Inzwischen arbeitet er emsig an seiner Befreiung. Mit dem „Eizahn", jenem kleinen Höcker auf dem Schnabel, zertrümmert er ringsum die Eischale, bis sie reißt bzw. in zwei ungleiche Hälften auseinanderplatzt. Nun dehnt und streckt er sich. Den Kopf hebt er unter den Flügeln hervor und versucht, sich auf die gereckten Beine zu stellen. Anfangs geht das ja nicht so glatt. Doch auch hier macht Übung den Meister. Bald kann das Hühnchen dann in geregelter Weise seinen Lauf durchs Leben an-Kleinen sitzt, ist sehr sauber zu halten. Paul Hohmann.

Unsere Hühner im April.

Das Brutgeschäft, soweit es sich um die Erzeugung von Hühnerküken handelt, ist weiterhin in vollem Gange. Zur Hauptsache muß jedoch der April der Aufzucht dieser Küchlein gewidmet sein. Die mancherlei Körner, welche die Küchlein den Tag über aufnehmen sollen, können ihnen am Morgen mit einem Male dargereicht werden; denn zur scharfen Innehaltung der Futterzeiten für die Küken, wie sie so oft gefordert werden, fehlt vielen Hühnerbesitzern die nötige Zeit. Es ist aber auch wiederholt festgestellt, daß dadurch die Küken durchaus nicht schneller wachsen. An heißen Tagen dürfte es sich allerdings empfehlen, ihnen das Weichfutter den Tag über zwei- oder dreimal vorzusetzen. Der Platz, an dem die Glucke nachts mit ihren Kleinen sitzt, ist sehr sauber zu halten. Paul Lohmann.

Knochenschrot als Hühnerfutter.

In manchen ländlichen Haushalten, wo viele Leute verpflegt werden, sind immer eine Menge Knochen da, die, wenn sie nicht den Hunden gegeben werden, einfach in den Abfall kommen, ohne anderweitig verwertet zu werden. Und doch sind gerade Knochen noch sehr gut in Form von Knochenschrot zur Fütterung der Hühner verwendbar. Die Anschaffung einer Knochenschrotmaschine lohnt sich hier unbedingt. Zum Verschroten sollen nur frische Knochen genommen werden. Wenn noch Fleischreste daran hängen, so wird das Futter dadurch umso wertvoller. Vor dem Schroten sind die Knochen etwas zu trocknen. Man füttert den Schrot am besten in Weichfutter. Dabei rechnet man pro Huhn etwa eine Hand voll. Man vermenge das übrige Weichfutter mit dem Knochenschrot so, daß ein dicker Brei entsteht. Während der Mauserzeit kann man auch ab und zu eine Gabe reinen Knochenschrot verfüttern. Sehr bekömmlich ist der Knochenschrot auch für die Küken, doch muß er zur Verfütterung an diese jungen Tiere vorher fein gesiebt werden.

Zuckerrüben als Hühnerfutter.

Im allgemeinen sind den Landwirten in den letzten Jahren weniger Zuckerrüben von den Fabriken abgenommen worden als sie angebaut hatten. Infolgedessen sind viele Zuckerrüben einfach als Futter für das Großvieh, sowie auch für das Geflügel und die Kaninchen verbraucht worden. Sind nun Zuckerrüben ein einwandfreies Futter für Hühner? In kleinen Mengen gegeben, und zwar roh, haben die Zuckerrüben auf das Wohlbefinden der Hühner dieselben guten Eigenschaften wie die Futter- und Steckrüben. Die Hühner bleiben danach lebensfroh, eifrig nach Futter suchend, der Darm ist in Ordnung und die Legetätigkeit ist auch befriedigend. Sobald aber die Zuckerrüben in größeren Mengen dargereicht werden, erzeugen sie Durchfall. Dasselbe tritt ein, wenn die Zuckerrüben, etwa der Abwechslung halber, vorher gekocht werden. Dann brauchen die Hühner davon nur wenig zu fressen, aber der Durchfall stellt sich alsbald in starkem Maße ein. In geringen Mengen dargeboten, sind also Zuckerrüben als Hühnerfutter unschädlich. Bekommen die Hühner jedoch davon mehr zu fressen, so ergeben sich Darmstörungen. Um diese zu beheben, ist, natürlich unter Fortlassung der Zuckerrübenfütterung, dem Saufwasser reines Eisenvitriol beizufügen, auf ein Liter Wasser eine Messerspitze voll. Paul Hohmann-Zerbst.

Verdauungsschwäche der Hühner.

Wenn sich bei Hühnern die ersten Anzeichen einer Verdauungsschwäche bemerkbar machen, muß sofort sachgemäß eingegriffen werden. Äußere Kennzeichen der Verdauungsschwäche sind verminderte Freßlust und fehlende Munterkeit; überdies sondern die Tiere dünnen Kot ab. Um die Verdauungsschwäche zu beheben, gibt man den Tieren einige Male je 2—3 Kaffeelöffel voll Salatöl mit einigen Stückchen Knoblauch. Tags darauf einige Male je 2—3 bohnengroße Stückchen Schweinefett oder etwas Butter mit Pfeffer. Dazu erhalten die erkrankten Tiere in Rotwein eingeweichtes Brot, als Getränk reicht man ihnen süße Milch und Schleimwasser von gekochtem Hafer oder Reis, als Futter gekochte oder geröstete Getreidekörner. Die Tiere müssen in einem warmen Stall reinlich gehalten und der etwas entzündete After, sowie die beschmutzten Federn gereinigt und eingefettet werden.

Trinkwasserbedürfnis der Hühner.

Viele Geflügelhalter geben früh, wenn die Tiere aus dem Stall kommen, frisches Trinkwasser, und dieses wird oft den ganzen Tag nicht erneuert. Sind nun Enten mit auf dem Geflügelhof, so schnattern diese so lange im Trinkgefäß, bis kein Wasser mehr vorhanden ist, meist ist schon nach zwei bis drei Stunden die Schüssel leer. Wollen dann die Hühner trinken, ist kein Wasser da und die Tiere müssen Durst leiden. Ebenso trocknet im heißen Sommer die Trinkschüssel vollständig aus oder im Winter gefriert das Wasser. Darum sollte jeder Geflügelhalter darauf achten, daß stets genügend Trinkgelegenheit vorhanden ist und einige Male des Tages nach dem Rechten sehen.

O. D.

Obst- und Gartenbau.

Größere Fruchtbarkeit der Gurkenpflanzen.

Die Fruchtbarkeit von Gurkenpflanzen wird erhöht, wenn man die größeren Ranken in etwa 8 Zentimeter Tiefe in das Erdreich einlegt und die Erdoberfläche mit kurzem Dünger überstreut. Hierdurch bilden die einzelnen Ranken in kurzer Frist Wurzeln, was die Ertragsfähigkeit der Pflanzen vermehrt. Hierbei ist zu bemerken, daß der Erfolg dieser Methode von der Beschaffenheit des Bodens abhängt. Immerhin dürfte es sich empfehlen, es auf einen Versuch ankommen zu lassen.

Anbau des Rettichs.

Beim Rettich unterscheiden wir Sommer-, Herbst- und Wintersorten. Der Rettich verlangt einen Boden, der in alter Kultur steht. Die Lage muß frei und sonnig sein. Bei übermäßig frisch gedüngtem Boden (einschließlich Jauche), sowie in schattigen, geschlossenen Lagen schießen die Rettiche und werden leicht hohl. Rettiche sind für Kompostgaben sehr dankbar, ebenso für eine genügende Durchwässerung, die sie vor dem Pelzigwerden schützt.

*

Die Sommerrettiche werden Mitte April in Dibbelsaat in Abständen von 20 Zentimetern, die Herbst- und Winterrettiche im Juni in Abständen von 30 Zentimetern ausgesät. Man legt in jedes Loch 5—6 Körner. Für ein Beet von 10 Quadratmetern Größe benötigt man etwa 80 Gramm Samen. Durch reichliches Gießen und Streuen mit Holzasche, wird der Erdfloh abgehalten. Drei Wochen nach der Aussaat müssen die Pflanzen ausgedünnt werden. Wenn Rettiche in größerem Maße gezogen werden, muß man zweckmäßig einen Reihenabstand von 25 Zentimetern innehalten. —en—

Himbeerpflege.

Von nichts wird nichts, auch bei den Himbeeren nicht. Wer zahlreiche, große und süße Früchte ernten will, muß auch einige Aufwendungen machen. Nämlich die Sträucher in nahrhaften, nicht zu trockenen Boden stellen, der halbschattige Lage hat und jährlich gedüngt wird. (Die Beeren, in der vollen Sonne gewachsen, sind zwar süßer, aber weniger zahlreich.)

Weiter muß der Boden öfters mit Hacke oder Grabgabel gelockert werden. Nebenvorteile sind hierbei das Unterbringen des Düngers und die Zerstörung der Wurzelausläufer. Notwendig ist schließlich noch ein vernünftiger Schnitt.

Vor dem Blühen werden die Fruchttriebe (also die zweijährigen, verholzten) etwas gekappt, weil die an der Spitze stehenden Früchte sich doch nicht voll entwickeln; die jungen dagegen werden, soweit sie schwach sind oder zu dicht stehen, zugunsten der stärkeren vollständig abgeschnitten. Im Herbst schneidet man noch alle abgetragenen Fruchtruten weg, damit der Saft den übrigen Teilen zugute kommen kann und Schädlinge nicht erst Gelegenheit haben, sich zur Überwinterung einzunisten . . .

Auf solche Weise betrieben, macht die Himbeerkultur Freude und dankt die Mühe durch alljährliche, reiche Erträge. ie.

Vom Radieschen.

Das Radieschen eignet sich vorzüglich zur Zwischenkultur zwischen Spinat, Mohrrüben und sonstigen Wurzelgewächsen. Von April an säet man ins freie Land und läßt nach Wunsch alle 14 Tage bis 3 Wochen eine neue Aussaat folgen.

In der Hochsommersonne gedeihen die Radieschen weniger gut. Man muß, wenn man sie zu dieser Zeit ziehen will, an halbschattiger Stelle aussäen. Herbstaussaaten gedeihen nur, wenn der Herbst noch sonnig und warm ist. Die obere Bodenschicht muß stets gut feucht gehalten werden.

Aber nicht allein die Lage muß der Jahreszeit gemäß gewählt werden, sondern auch die richtige Sorte, welche die größte Sicherheit für einen guten Ertrag gewährleistet, denn nicht jede Sorte gedeiht zu jeder Zeit. Für die erste Aussaat sind folgende Sorten empfehlenswert: Triumph, Erfurter Dreienbrunnen, Non plus ultra, Neues Riesen-Butterradieschen; für die Sommer- und Herbstaussaat: Karminrotes ovales Pariser Treibradieschen und Heinemanns zartes Erfurter Riesen-Treibradieschen. —

Radieschen verlangen einen Abstand von 10 Zentimetern. Die Samen der ovalen und runden Radieschen müssen mindestens 2 Zentimeter und die der Riesensorten 4 Zentimeter tief untergebracht werden. —en—

Festlich gedeckter Ostertisch...

Ein Fest kann immer nur dann in voller Harmonie ausklingen, wenn es auch äußerlich einen festlichen Rahmen trägt. Wie der Weihnachtstisch muß auch der Ostertisch der Bedeutung und dem Sinne des Festes entsprechend geschmückt sein. Die Hausfrau wird deshalb danach trachten, dem Ostertisch eine lebhaft-bunte, aber farblich aufeinander abgestimmte Note zu geben.

Die hellgrüne Farbe ist das Symbol des Osterfestes und damit auch des -tisches. Die Ostergaben und den Festtagskuchen baut man auf einer hellgrünen Decke aus Kreppapier auf; Weidenkätzchen und grüne Zweige geben dem Bild die österlich lebhafte Note. Das Bild gewinnt, wenn auch die Vasen mit den frühen Kindern Floras mit grünem Papier umhüllt sind. Ganz drollig sieht es aus, wenn man den Festtagskuchen von einem Osterhasenpaar bewachen läßt. Wer geschickt ist, fertigt sich zwei stattliche Osterhasen aus Weinflaschen, die die Hausfrau dem Hausherrn in dieser Form zum Geschenk macht. Die Weinflaschen hüllt man in ein aus buntem Papier gefertigtes Bauernkleid, die Osterhasenmama erhält noch ein Kopftuch und ein Körbchen an den Arm, das mit kleinen Geschenken für den Gatten gefüllt ist. Den Kopf der Weinflaschen krönt man mit einer Osterhasen-Attrappe.

Natürlich steht auch der Mittagstisch unter dem Zeichen des Osterhasen. Die Mutter hat den Festpudding in niedliche Osterhasenformen gegossen. Jedes Familienmitglied erhält nun zum Nachtisch einen solchen Pudding-Osterhasen, was besonders bei den Kindern viel Freude auslöst.

Während der Festtage bleibt die Ostergarnitur unverändert und unberührt. Erst wenn der Alltag wieder seine Rechte geltend macht, erhält der Ostertisch sein alltägliches Gewand, um dann im nächsten Jahre von neuem wieder aufzuerstehen.

Es bleibt der Phantasie und dem Geschmack der Hausfrau überlassen, immer neue, schöne und sinnvolle Dekorationen zu ersinnen. Der österlich geschmückte Tisch gehört nun einmal zu dem Fest des Frühlings und der Auferstehung. Wir Großen haben Freude daran und den Kindern bleiben die häuslich schlichten, aber wirkungsvollen Ostertische als eine angenehme Erinnerung bis in das späte Alter im Gedächtnis haften.

Für Haus und Herd.

Osterbäckerei.

Keks.

Kekse erfreuen sich als Knabberwerk großer Beliebtheit, besonders bei den Kindern, und darum sollten sie auf der österlichen Kaffeetafel nicht fehlen. Man rührt ein halbes Pfund Butter zu Sahne und gibt nach und nach vier ganze Eier, ein halbes Pfund Zucker, abgeriebene Zitronenschale, Vanille, eine Messerspitze voll Hirschhornsalz und soviel Mehl hinzu, daß sich der Teig bequem ausrollen läßt. Nachdem der Teig ausgerollt ist, werden mit einem Glase oder einer Form kleine Kuchen ausgestochen, die auf dem Backblech bei linder Hitze zu einer schönen Farbe gebacken werden.

Marzipan.

500 Gramm geriebene süße Mandeln verrührt man in der gleichen Menge feinen Zuckers und mit drei Eiweiß in einem kleinen eisernen Topfe bei gelindem Feuer solange, bis die Masse nicht mehr klebt; dann schüttet man die Masse auf ein mit Zucker bestreutes Backbrett, formt daraus eine Torte oder Osterhäschen (für Kinder!), die man an einem kühlen Orte trocken und hart werden läßt. Marzipangebäck wird immer auf dem Ostertisch willkommen sein.

Kärtnerkränzchen.

Zu den sehr beliebten Ostergebäcken gehören auch die Kärtnerkränzchen. Ein halbes Pfund Mehl, 140 Gramm Butter, die gleiche Menge Zucker, etwas Zimt und Salz, das Abgeriebene einer halben Zitrone und zwei Eier gibt man auf das Nudelbrett und knetet einen festen Teig. Dieser wird ausgerollt, worauf mit einer Blechform kleine Kränzchen ausgestochen werden, die auf dem mit Papier ausgelegten Backblech in mäßiger Hitze lichtgelb gebacken werden.

Biskuit-Torte.

Acht Eigelb werden mit einem halben Pfund feinen Zuckers etwa ¾ Stunde gerührt, dann wird ein halbes Pfund feiner Grieß löffelweise dazu gegeben, sowie der feste Schnee der Eier und die abgeriebene Schale einer Zitrone. Die Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene Form getan und bei mäßiger Hitze eine Stunde gebacken.

Eintopfgericht:

Grüne oder graue Erbsen, weiße Bohnen oder Linsen werden gut verlesen und gewaschen und über Nacht in kaltem, weichem Wasser eingeweicht. Am Morgen setzt man sie mit frischem Wasser aufs Feuer und läßt sie ca. 10 Minuten kochen, gießt das Wasser ab, und läßt sie jetzt in reichlich kochendem Wasser weich kochen. Dann zerschneidet man ½ Pfund guten, fetten geräucherten Speck in viereckige Stückchen, bratet ihn mit einer großen, gleichfalls würflig geschnittenen Zwiebel, bis Speck und Zwiebel hellbraun sind, nimmt sie, damit sie recht rösch bleiben, mit einem Schaumlöffel heraus, und schwitzt jetzt in dem klaren Fett 2 gute Eßlöffel Weizenmehl braun, tut von der Suppenflüssigkeit soviel hinzu, daß die Sauce gut bindig ist, und schmeckt sie mit etwas Essig, Salz und gebräuntem Zucker, ab, sie muß schön braun und süßsäuerlich sein, zuletzt legt man die Speck- und Zwiebelstückchen wieder in die Sauce und gießt sie über die Hülsenfrüchte, die jetzt keine Flüssigkeit mehr haben dürfen.

Herings-Kartoffeln:

Gute Heringe wässert man, nachdem sie gründlich gewaschen sind, eine Stunde ein. Dann zieht man die Haut ab, nimmt sie sorgfältig aus, entgrätet und schneidet sie fein in Würfel. — Die Kartoffeln sind in der Schale zu kochen und abgeschält in dünne Scheiben zu schneiden. Dann tut man in einen Topf einen Eßlöffel Butter und einen Eßlöffel gehackte Zwiebeln, läßt beides eine kleine Weile kochen und dann 2 Eßlöffel Weizenmehl darin schwitzen, aber nicht braun werden, gibt langsam Wasser oder Fleischbrühe dazu, und läßt alles dickfämig kochen, zuletzt rührt man einen Eßlöffel süße Sahne darunter und schmeckt mit Pfeffer und Salz gut ab. — Alsdann legt man in eine mit Fett ausgestrichene Backform erst eine Lage Kartoffeln, dann von dem Hering, gießt etwas Sauce darüber, und fährt so fort, bis die Form voll ist, belegt die obere Schicht mit kleinen Butterstückchen, und backt die Speise bei schnellem Feuer, bis die Oberschicht schön braun ist.

Ein guter Punsch:

Man kocht 1 Pfund gestoßenen weißen Kandiszucker bis er sämig wird, tut eine Flasche Weißwein, ¼ Liter Arrak, ¼ Liter Wasser und den Saft von 2 Zitronen dazu und erhitzt den Punsch bis dicht vorm Kochen.

Ein gutes Mittel für den Husten:

Man tut auf ein über einen Topf gespanntes Filtriertuch eine Hand voll Weizenkleie und übergießt sie mit ½ Liter kochendem Wasser und läßt dies durchfiltrieren. Inzwischen schlägt man 1 Eigelb mit 2 Eßlöffel Zucker, am besten gestoßenen Kandiszucker, und gibt unter ständigem Rühren das Kleiewasser hinzu. Die Flüssigkeit muß allmählich, aber stets warm getrunken werden.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.